商家の年中行事

現代社会においても、正月、三月・五月の節句、お盆をはじめ数々の年中行事が行われています。江戸時代には毎月なんらかの行事があり、盛んに行われました。年中行事には、その時々の健康、平穏無事、子孫繁栄を願う心が込められ、科学や医療が進んでいない時代にはより切実なものでした。そしてこれらの年中行事は時代により変化しながらも、代々受け継がれていきました。

年中行事は、村、町で内容が異なり、職業によっても違っていました。ここでは、江戸の町に住む商人の年中行事をみていきます。例として四谷で商売をしていたある菓子屋をあげています。当時の他の商家では、すでに消滅した行事や近代以降と思われる料理もあるようですが、それでもなお江戸時代の行事をよく伝えています。

野口家に伝えられた年中行事

1月1日	**■福茶を飲む**（小粒の青梅の塩漬と炒大豆を番茶に入れる）
	お屠蘇を飲む
	雑煮を食べる（餅と小松菜）
	正月料理（紅白の蒲鉾、伊達巻、田作り（ごまめ）、数の子、粟付きこはだ、なます、黒豆、きんとん、鮒の甘露煮、昆布巻き、焼き豆腐の煮付、こんにゃく・ごぼう・人参・里芋の煮付）
1月7日	**■七草粥を食べる**（「七草なずな、唐土の鳥が・・・・・」という歌を歌いながら七草を細かく刻んで入れる）
	夜爪を切る（器に水を入れ、七草を浸し、その中に爪を入れて切る）＊新年になってはじめて爪を切る日、普段は夜に爪は切らない
	門松をはずし、15ｃｍ位の芯だけ地面にさしておく。
1月11日	**■お鏡開き**（お供え餅を割るときに、刃物を使わず火箸などを使う）
1月15日	小豆粥を食べる（少し残しておき、18日にまた食べる）
2月3,4日	**■節分**
	夜食にそばを食べる（旧暦の年越し）
	夜豆まきをする（豆を齢の数だけ福茶に入れて飲む）
2月8日	**■こと始め**（家庭内の縫い物をはじめる）
	おこと汁を食べる（小豆、大麦、豆腐、里芋、ごぼう、こんにゃくの味噌汁）
3月3日	**■雛祭り**
	料理（赤飯、桜餅、草餅、ひなあられ、さざえ、うど･わかめ･むき身のぬた、ほうれん草の海苔巻、人参、くわい、花形のゆで玉子、はまぐり汁）
4月(二の午)	**■稲荷祭**
	料理（赤飯、白竹輪、油揚げ、人参・里芋の煮付、切いか、からし菜のからしあえ）
	＊二月の初午のときは忙しかったため、二の午に稲荷を祭った
5月5日	**■端午の節句**
	料理（竹の子・干鱈・ふきの煮付、赤飯、柏餅）
6月1日	**日枝神社祭礼**
	料理（赤飯、お供え餅、お神酒、さくらんぼ、びわ、夏みかん）
7月13日	**■お盆**
	お迎え団子を供える（あん付き）
	迎え火をたく
	みそはぎ（花）を水に浸して、茄子のさいの目切りを濡らして礼拝する
7月14日	料理（枝豆・かぼちゃ・いんげん・新さつまいも・新里芋・新蓮・茄子等の煮付）を仏前に供える
	＊14・15日に肉親のいる者は洗濯をする
7月15日	送り団子（あんなし）、送りソーメンを供える
	＊普通16日に行われることが多いが、商売関係上15日の夜にお送りした
	送り火をたく
9月	すすき、おみなえし、ききょうを花瓶にさし、お神酒をあげる
(旧8月15日)	団子15個、栗、梨、柿、枝豆、ブドウ、里芋を供える（8月15日は里芋の皮をむいたもの、9月13日は、皮つきのままの里芋を供える）
(旧9月13日)	＊15 夜は雨降りが多いので、よく晴れるように皮をむき、13 夜は曇りなしと言われるので、皮を付けたまま供える、片月見をしてはいけない
	■えびす講
10月20日	お神酒、菓子を供える
	料理（はまぐり串焼、玉子焼き、きんとん、鳥肉、人参、里芋、赤飯、べったら漬け、鯛の浜焼き、紅白つみれ・椎茸・かぶ・豆腐の白味噌じたて）
	こと納め（おこと汁をつくる）
12月8日	正月の準備の終わった夜遅く、福茶を飲む
12月31日	お神酒、七色菓子を供える（打ちもので七福神をかたどったもの）
	料理（黒豆ごはん（黒豆を煮て醤油・酒を入れて炊いたもの）、紅白つみれ・椎茸・豆腐のすまし汁）
甲子（隔月）	＊甲子は干支の組み合わせの一番であることから、吉日とされている